

DREIKLANG

Kulinarische Klänge in drei Strophen

♪ 1. Strophe ♪

Schaumsuppe von Petersilienwurzel
mit Petersilienöl und Croûtons
Foam soup of parsley root with parsley oil and croutons

♪ 2. Strophe ♪

In Barolo geschmorte Ochsenbacken
mit Schupfnudeln und Apfelblaukraut
*Ox cheeks braised in Barolo
with potato noodles and red cabbage*

♪ 3. Strophe ♪

Schokoladensouffle
mit flüssigem Kern und Schokoladeneis, Vanillesauce
*Chocolate souffle
with liquid centre and chocolate ice cream, vanilla sauce*

46,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

our wine recommendation

Grüner Veltliner Smaragd Terrassen trocken

2018 – Weingut Domäne Wachau

39,00 €

*In der Nase: offen und zugänglich, subtil und verspielt mit Aromen nach weißem Pfeffer, etwas Tabak und Exotik
Geschmack: eine erfrischende Säure paart sich mit fülligem Körper, etwas Akazie und Birne im Aroma*

1924 Double Black Bourbon Barrel Aged Cabernet Sauvignon

(Limited Edition)

2020 – Weingut Delicato Family Wines - Lodi

39,00 €

*In der Nase: Dieser sortenreine US-amerikanische Wein schmeichelt im Glas mit herrlich ausdrucksstarken Noten von Pflaumen und Brombeeren. Hinzu gesellen sich Anklänge von Vanille und rauchiger Note
Geschmack: Der 1924 Double Black Bourbon Barrel Aged Cabernet Sauvignon Limited Edition von Delicato Family Vineyards ist wunderbar aromatisch, fruchtbetont und balanciert. Druckvoll und komplex präsentiert sich dieser fleischige Rotwein am Gaumen*

VORSPEISEN & SALATE

starters & salads

Zupfsalat *V

in Pinienkernvinaigrette und Buttercroûtons
Salad in pine nut vinaigrette and butter croutons
klein *small* 6,90 € | groß *large* 9,90 €

musics Caesar Salat

mit confierten Kirschtomaten und Parmesanspänen
Caesar salad with confit of cherry tomatoes and Parmesan cheese
als Vorspeise *starter* 8,90 € | als Hauptgang *main course* 13,90 €

... zusätzlich mit gebratenen Hühnerbruststreifen
...with fried chicken breast on top

als Vorspeise *starter* 11,90 € | als Hauptgang *main course* 17,90 €

... zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen
...with fried prawns on top

als Vorspeise *starter* 15,90 € | als Hauptgang *main course* 22,90 €

Tatar vom Prima Rinderfilet

klassisch mit Sardellen, Kapern und Cornichons, Zupfsalat und geröstetem Brot
Tartare of prime beef fillet
classic with anchovies, capers and gherkins, tossed salad and toasted bread
als Vorspeise *starter* 19,90 € | als Hauptgang *main course* 29,90 €

Hausgebeizter rote Beete-Lachs 16,90 €

mit Rösti und Kren, Zupfsalat
Home-pickled beetroot salmon, with rösti and horseradish, tossed salad

SUPPEN

soups

Schaumsuppe von Petersilienwurzel 8,90 €

mit Petersilienöl und Croûtons
Foam soup of parsley root with parsley oil and croutons

Kräftige Rindsbouillon 9,80 €

mit Wurzelgemüse-Streifen
Strong beef broth with root vegetables

Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

*V = Vegetarisch / *vegetarian* - *VE = Vegan / *vegan*

BURGER

burger

Chicken Burger 16,90 €

Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate und Käse gratiniert im Brioche Bun
mit Steakhouse Pommes ODER Wedges

Chicken burger

*Juicy grilled chicken breast with tomato and cheese au gratin in a brioche bun
with steakhouse fries OR wedges*

Lachs-Burger 18,90 €

mit Wasabischmand, gepickelten Zwiebeln und Coleslaw,
Steakhouse Pommes ODER Wedges

Salmon burger

*with wasabi sour cream, pickled onions and coleslaw,
steakhouse fries OR wedges*

Pulled Pork Burger 16,90 €

(24 Std. gegartes BBQ-Schwein) mit Cole Slaw und Steakhouse Pommes ODER Wedges

Pulled pork burger

(24h cooked BBQ Pork) with coleslaw and Steakhouse fries OR wedges

musics Burger 17,90 €

Weiderindburger mit Röstwiebeln, Speck und -Cheddar gebläut
mit Steakhouse Pommes ODER Wedges

Beef burger

*flamed with fried onions, bacon and cheddar
with Steakhouse fries OR wedges*

Kichererbsen Burger *V 16,90 €

dazu Steakhouse Pommes ODER Wedges

Chickpea burger

served with Steakhouse fries OR wedges

... Surf & Turf, eine Seawater-Riesengarnele dazu 4,90 €

Surf & Turf, one Seawater giant shrimp in addition

... doppelt Fleisch 8,90 €

double meat

Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

*V = Vegetarisch / vegetarian - *VE = Vegan / vegan

FLEISCH *meat*

Kalbsleber 30,80 €

in Perlzwiebeljus, Kartoffel-Selleriepüree und Speckbohnen
Calf's liver
in pearl onion jus, potato and celery puree and bacon beans

In Barolo geschmorte Ochsenbacken 27,90 €

mit Schupfnudeln und Apfelblaukraut
Ox cheeks braised in Barolo
with potato noodles and red cabbage

Gelbes Thai Curry 20,90 €

mit Wokgemüse, Hähnchenstreifen und Basmatireis
Thai curry
with stir fried vegetables, chicken breast and Basmati rice

Glühweinschmorbraten vom Almochsen 27,90 €

mit Blaukraut und Schupfnudeln
Braised beef with mulled wine from alpine oxen
with red cabbage and potato dumplings

Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

*V = Vegetarisch / *vegetarian* - *VE = Vegan / *vegan*

STEAKS

steaks

Steaks vom Allgäuer Weiderind

steaks from local beef:


Rumpsteak (200g)	30,80 €
Rib Eye Steak (300g)	31,70 €
Rinderfilet (200g)	39,90 €

Alle Steaks servieren wir mit Grillgemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Steakhouse Pommes ODER bunten Zupfsalaten
We serve all steaks with grilled vegetables, homemade herb butter and steakhouse fries OR colorful plucked salads


ALLGÄUER SPEZIALITÄTEN

Allgäu specialties

Kässpatzen 18,00 €

mit -Käse, Schmelz- und Röstzwiebeln, dazu Zupfsalat in Pinienkernvinaigrette
Kässpatzen (Swabian noodles with melted regional cheese) with glazed and fried onions, served with lettuce in in pine nut vinaigrette

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind 31,90 €

Rückwärts gegart, mit -Kässpatzen, dazu Zupfsalat in Pinienkernvinaigrette
Rump steak from local beef with fried onions, Kässpätzchen (Swabian noodles with melted regional cheese), served with lettuce in pine nut vinaigrette

Jamei-Käse: Ausgewählte Käsesorten vom Käseveredler Thomas Breckle, Jamei Laibspeis, Kempten

Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

*V = Vegetarisch / vegetarian - *VE = Vegan / vegan

PASTA

pasta

Tagliatelle Bolognese 17,90 €
mit in Tomate geschmortem Rind- und Schweinefleisch
Tagliatelle Bolognese
with beef and pork braised in tomato sauce

Kartoffelgnocchi 15,90 €
in Parmesanschaum mit Blattspinat und Cherry-Tomaten
Potato gnocchi
in parmesan foam with leaf spinach and cherry tomatoes

Spaghetti Carbonara 16,90 €
mit Guanciale, Pecorino, Ei
Spaghetti Carbonara
with Guanciale, Pecorino, egg

VEGAN

Spaghetti aglio olio *VE 12,90 €
mit Tapenade, Knoblauch und Chili
Spaghetti aglio olio
with tapenade, garlic and chili

FISCH

fish

Gelbes Thai Curry 27,90 €
mit Wokgemüse, Riesengarnelen, Basmatireis
Thai curry
with stir fried vegetables, prawns and basmati rice

Kross gegrillte Doradenfilets 29,90 €
Parmaschinken und Rucolarisotto, gepickelte Kirschtomaten
Crispy grilled gilthead fillets
Parma ham and rocket risotto, cherry-picked tomatoes

Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

*V = Vegetarisch / *vegetarian* - *VE = Vegan / *vegan*

Bild: Freepik.com

FLEISCHLOSER GENUSS *vegetarian*

VEGAN

Gelbes Thai Curry *VE 16,90 €
mit Wokgemüse und Basmatireis
Thai curry

with stir fried vegetables and Basmati rice

VEGAN

Gemüsebolognese *VE 16,90 €
mit Tagliatelle und Kräuteröl
Vegetable bolognese

with tagliatelle and herb oil

VEGAN

Gegrillter Blumenkohl *VE 16,90 €
mit Tomate und Zwiebel, Guacamole

Grilled cauliflower, with tomato and onion, guacamole

Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

*V = Vegetarisch / *vegetarian* - *VE = Vegan / *vegan*

Bild: Freepik.com

DESSERTS

desserts

Schokoladensouffle 10,90 €
mit flüssigem Kern und Allgäuer Schokoladeneis
Chocolate souffle
with liquid centre and Allgäu chocolate ice cream

You drive me nuts! 9,80 €
Tres Lèches Macadamia-Eis, Schokoeis, Nusscrumble,
Allgäuer Schlagrahm und Karamellsauce
Macadamia and chocolate ice cream, nut crumble,
whipped cream and caramel sauce

Allgäuer Vanilleeis 7,90 €
mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbismarmelade
Allgäu vanilla ice cream
with Styrian pumpkin seed oil and pumpkin jam

Auswahl von -Käse (ca. 120g) 13,90 €
mit Brot
Selection of  cheese (approx. 120g),
served with bread

Espresso mit einer süßen Überraschung 5,90 €
Espresso with a sweet surprise

Jamei-Käse: Ausgewählte Käsesorten vom Käseveredler Thomas Breckle, Jamei Laibspeis, Kempten

Wir verwenden Eis von der **Allgäuer Eismanufaktur**.

Sie steht für italienische Gelaterie-Kunst aus dem Allgäu und produziert ausschließlich aus frischer Allgäuer Milch und regionalen Produkten, ohne künstlichen Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe.

Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

*V = Vegetarisch / *vegetarian* - *VE = Vegan / *vegan*

Bild: Freepik.com